



MAKRO VARIANT

Mit Makro Variant kommt aromatische Vielfalt in das Dauergebäcksortiment. Die rationelle Verarbeitung in der Backstube und das feine Vanillearoma garantieren unzählige Einsatzmöglichkeiten für Kokosmakronen und anderes Feingebäck.

- kein Abrösten der Masse notwendig
- mit natürlichem Bourbonvanille-Aroma
- lange Frischhaltung
- zur Herstellung von Kokosmakronen nach deutschen Leitsätzen geeignet

Artikel-Nr.	47770
Produktbeschreibung	Vormischung zur Herstellung von makronenähnlichen Gebäcken oder Kokosmakronen unter Zugabe von Kokosflocken
Gebinde	10-kg-Sack

ZUTATEN:

60 Kokosmakronen

Kokosmasse

47770 Makro Variant	750 g
Kokosraspel	350 g
Wasser, kochend	250 g

Dekor

Zartbitter-Kuvertüre	150 g
----------------------	-------

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 14 Min.

Alle Zutaten in der Rührmaschine gut vermischen, ca. 10 Minuten quellen lassen und 5 Minuten im höchsten Maschinen-gang aufschlagen. Makronen mit einer 14er-Sterntülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren. Nach kurzer Absteifzeit die Kokosmakronen backen. Die ausgekühlten Kokosmakronen mit temperierter Kuvertüre absetzen.



KOKOSMAKRONEN



SÜDSEE-KOKOSMAKRONEN

ZUTATEN:

60 Kokosmakronen

Kokosmasse

47770 Makro Variant	750 g
Kokosraspel	350 g
20904 Konditoreipaste Ananas	70 g
Wasser, kochend	250 g

Dekor

Kuvertüre, weiß	150 g
-----------------	-------

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 14 Min.

Alle Zutaten in der Rührmaschine gut vermischen, ca. 10 Minuten quellen lassen und 5 Minuten im hohen Maschinengang aufschlagen. Makronen mit einer 14er-Stern-tülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren. Nach kurzer Absteifzeit die Kokos-Ananas-Makronen backen.

Die ausgekühlten Kokosmakronen mit temperierter weißer Kuvertüre absetzen.



KOKOS-KONFEKT

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm, ergibt ca. 120 Würfel 3 x 3 cm

Mürbteig, dunkel (MELLA-MÜRBE/IREKS)	600 g
---	-------

Kokosmasse

47770 Makro Variant	1.500 g
Kokosraspel	700 g
21204 Konditoreipaste	
Trüffel-Praline	130 g
Wasser, kochend	500 g

Dekor

Vollmilch-Kuvertüre	700 g
---------------------	-------

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 38 Min.

Mürbteig auf 3 mm ausrollen und im Blech anbacken.

Alle Zutaten der Kokosmasse gut vermischen, ca. 10 Minuten quellen lassen und 5 Minuten im hohen Maschinengang aufschlagen. Die Masse in das mit Mürbteig ausgelegte Blech streichen und abbacken. Nach dem Auskühlen in 3 x 3 cm große Würfel schneiden und mit temperierter Vollmilch-Kuvertüre bis zur oberen Kante absetzen.